



# Gratinierter Auberginenauflauf

Der italienische Auflauf-Klassiker „Melanzane alla parmigiana“

🔪🔪🔪 Leicht ⌚ 60 min.



Dieser Auberginenauflauf „Melanzane alla parmigiana“ ist ein wahrer Klassiker der neapolitanischen und sizilianischen Küche und eine tolle vegetarische Alternative zur klassischen Lasagne. Das stimmige Spiel zwischen Säure, Frische und Käse ist einfach spannend und macht Lust auf mehr. Nach dem Lexikon Devoto-Oli bedeutet „alla parmigiana“ das Schichten oder das in Scheiben schneiden von Gemüse in einem Auflaufgericht. Anders als der Ausdruck vermuten lässt, hat es also gar nichts mit Parmesankäse zutun.

## Zutaten

2 Auberginen  
1 Knoblauchzehe (bei  
frischem, ganz jungem  
Knoblauch eine halbe  
Knolle anstelle der  
Knoblauchzehe)  
2 Schalotten  
2 Büffelmozzarella  
1 Dose ORO di Parma  
stückige Tomaten  
Basilikum (425 ml)  
2 EL ORO di Parma  
Tomatenmark  
Würzgemüse  
1 Handvoll Oregano-  
Zweige  
1 Handvoll Basilikum  
200 g Parmesan\*  
Paniermehl  
1 TL Condimento Bianco  
Agrodolce  
Olivenöl „extra vergine“,  
Salz und Pfeffer aus der  
Mühle  
Paniermehl

-----

\*Bestimmte Käsesorten  
(z.B. Parmesan) werden  
aus tierischem Lab  
hergestellt und sind daher  
nicht für vegetarische  
Gerichte geeignet.

## Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Schalotten, Knoblauch, Mozzarella, Auberginen

---

So bereitest du deinen Auberginenaufbau vor: Entferne die Schale von den Schalotten und dem Knoblauch und hacke beides klein. Wasche die Auberginen, entferne die Enden und schneide sie zusammen mit dem Mozzarella in Scheiben.

## Schritt 2: Die Tomatensauce

Zutaten: Olivenöl, Schalotten, Tomatenmark mit Würzgemüse, stückige Tomaten, Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Essig

---

Für die Tomatensauce erhitzt du Olivenöl in einem Topf und dünstest darin die Schalotten an. Gib das ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse sowie die stückigen Tomaten mit Basilikum hinzu und lass die Sauce kurz köcheln. Jetzt nur noch mit Salz, Pfeffer und frischem Oregano abschmecken. Gib den Knoblauch und Condimento Bianco Agrodolce hinzu und rühre die Sauce gut um. Der fruchtige Duft steigt dir schon in die Nase, oder?

## Schritt 3: Der Auberginenaufbau

Zutaten: Tomatensauce, Auberginen, Mozzarella-Scheiben, Paniermehl, Parmesan, Basilikum

---

Gib die Sauce in eine Auflaufform, sodass der Boden bedeckt ist. Dann schichtest du abwechselnd die Auberginen- und die Mozzarellascheiben in die Auflaufform. Nun kannst du die restliche Sauce darüber verteilen, etwas Paniermehl auf dem Auberginenaufbau verstreuen und großzügig Parmesan über das leckere Ofengericht reiben. Überbacke den Auflauf für 35–40 Minuten bei 180 °C im Ofen. Fertig ist dein gratinierter Auberginenaufbau: “Melanzane alla parmigiana”. Richte ihn auf einem Teller an und garniere ihn mit ein paar Basilikumblättern. Buon Appetito!

## Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
[www.rodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.rodiparma.de/italienische-rezepte)